

СЛАДОЛЕД CORBET – FABVRI

Известния сладолед CORBET е основан върху плодови замразени водни кристали съгъстени по специален начин, със присъствието на специални Захари (кристална захар, инвертозахар, гликоза, фруктоза).

Водата трябва да бъде минерална, а не питейна защото хлорът който обикновено се добавя в питейната вода пречи за производството на качествено сорбе и правилно кристализиране.

Сорбетите освен като воден ВЕГАН, БЕЗ ЛАКТОЗА „сладолед“ се сервира в ресторантите за почистване на вкусовете при преминаване от една чиния към друга

СОРБЕ

ОРИГИНАЛНИ РЕЦЕПТИ



100%
ВЕГАН



БЕЗ
ЛАКТОЗА



БЕЗ
ГЛУТЕН



БЕЗ ОЛИО
ОТ ПАЛМИ

